

Dopo i forti aumenti dei prezzi dei cereali negli ultimi mesi, la patata torna a conquistare l'attenzione mondiale: grazie alla sua storica capacità di sfamare in tempi magri; l'Onu, infatti, ha proclamato il 2008 anno della patata. Un motivo in più, in val di Gresta, per eleggere la patata regina della Mostra Mercato 2008 e farne il filo conduttore della manifestazione che si aprirà sabato 20 settembre – a Ronzo Chienis – per concludersi domenica 19 ottobre.

In Trentino la patata ha rappresentato, in passato, il prodotto principale dei campi della zona di montagna; poi molti contadini si sono convertiti alla frutticoltura, alla viticoltura e alla zootecnia, tanto che oggi la produzione provinciale di patate si attesta sui 110.000 quintali (sono oltre 20 milioni di quintali in Italia). Roccaforti per la sua coltivazione nel Trentino sono – oltre alla Val di Cembra, all'Alta Valsugana, alla Valle di Non e al Bleggio – la Val di Gresta e il Lomaso.

Perno dell'agricoltura della Val di Gresta è il Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta, con sede a Ronzo-Chienis. Il clima mite del territorio che, più anfiteatro che valle, sale a gradoni dai 250 metri di Loppio fino ai 1500 metri del Passo Bordala, l'esposizione a sud e la terra molto fertile fanno di questa zona un luogo ideale per la coltivazione di ortaggi di qualità: se ne producono 25.000 quintali, di cui 8.500 quintali di patate. Fin dagli anni '80 del secolo scorso, i produttori locali si sono votati all'agricoltura integrata e a quella biologica: **questo assicura ai prodotti grestani qualità e pregio riconosciuti.** In particolare, meritevole di considerazione e di un presidio gastronomico specifico è proprio la **patata grestana**, a cui si affiancano **più di venti ortaggi** tra cui il cavolo, la carota, il sedano rapa, il porro, il cavolfiore, il cetriolo, la cipolla, il fagiolino, la lattuga, il pomodoro, il radicchio e la zucchina.

Tutti insieme saranno i protagonisti a Ronzo Chienis di questa 38° Mostra Mercato Val di Gresta dei prodotti ortofrutticoli tipici, con esposizione e vendita.

Molti gli appuntamenti in programma: concerti, incontri, degustazioni, animazioni, laboratori

La ricetta Soufflé di patate

Ingredienti: 1 kg di patate farinose; 100 g di burro; 4 uova; 5 cucchiaini di panna; 100 g di formaggio Emmentaler grattugiato; sale, pepe bianco; 1 cucchiaio di pane grattugiato.

Lessare le patate in acqua salata, pelarle ancora calde e passarle al setaccio. In una terrina, unire al purè di patate il burro e il formaggio grattugiato. Insaporire con sale e pepe. Sbattere i tuorli d'uovo con la panna (che può essere sostituita con del latte), aggiungere al purè raffreddato e lavorare con

In questo 2008 proclamato dall'Onu anno della patata, anche la 38° Mostra Mercato della Val di Gresta celebra il tubero con eventi speciali. E gustose ricette

Mostra Mercato Val di Gresta È l'anno della patata

per grandi e piccini, visite al Consorzio Val di Gresta (su prenotazione tel.3407540443).

L'inaugurazione del **20 settembre** aprirà anche la **mostra di scarpe d'epoca** del "calier" Marcello Tomasini (Museo didattico Mori-Val di Gresta). Domenica 21 settembre la Mostra ospita **"Agricoltura"**, lo spettacolo itinerante alla scoperta dei tesori della terra trentina (cura di Trentino Spa e Apt di Rovereto Vallagarina)



Il libretto per saperne di più sulla patata preparato per la 38 Mostra Mercato della Val di Gresta

Sabato 27 c'è **"Io? Bio"** la passeggiata attraverso i campi alla scoperta dell'agricoltura biologica; il 27 prendono il via anche gli **Itinerari gustosi in Val di Gresta: assaggio di piatti grestani a base di patate nei "volti" di Ronzo-Chienis.**

Domenica 28 per **"Artigianato e agricoltura** si in-

contrano" è confermata la mostra **"na volta i feva"**.

Sabato 4 e domenica 5 ottobre nel centro storico di Mori torna la **Ganzega d'autunno** (a cura della Pro Loco Mori-Val di Gresta); per domenica 5 è fissata anche la **Rampipatata**, gara di mountain bike per ragazzi/e dai 6 agli 11 anni; Domenica 12 **Gnoccolarte: l'arte di fare gli gnocchi** e la **Mostra Micologica**. Domenica 19 poi si conclude con **"Vin brulé e castagne"**, al Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta.

Per tutta la durata della Mostra Mercato, inoltre, si potrà degustare il goloso **"Menù a tema"** nei ristoranti della Val di Gresta e acquistare le verdure presso il Consorzio ortofrutticolo Val di Gresta. (C.G.)

Per informazioni
Comitato Mostra Mercato Val di Gresta
0464-802915
mail@valdigresta.info
www.valdigresta.info



una frusta finché risulterà schiumoso. Montare a neve i bianchi d'uovo e incorporarli al composto, mescolando delicatamente, dal basso verso l'alto, con un cucchiaio di legno.

Versare il composto in uno stampo da soufflé imburattato, cospargere di pane grattugiato e di fiocchetti di burro e cuocere in forno di medio calore per circa 20 minuti (al bando i curiosi: durante la cottura lo sportello del forno non va aperto per evitare che il soufflé si sgonfi) Quando il soufflé risulterà ben gonfiato, levarlo dal forno e portarlo immediatamente in tavola, magari accompagnato da un'insalata di pomodori e rucola.